

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Karin Kraml

Blutwurst mit Ei, frischem Meerrettich, Kernöl und Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

- 1 Blutwurst
- 4 Stangen Staudensellerie
- 1 rote Zwiebel
- 3 Eier
- 100 g Frischkäse
- 1 Knolle Meerrettich
- 250 g Schmalz
- 50 ml Kürbiskernöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Blutwurst in Scheiben schneiden und mehlieren. In einer Pfanne mit Schmalz anbraten.

Staudensellerie feinschneiden. Rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Beides gemeinsam anbraten. Eier mit Frischkäse verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Sellerie dazugeben und für 3 Minuten stocken lassen. In eine Ofenfeste Form geben und im Ofen ca. 12 Minuten ausbacken. Zur Halbzeit die Blutwurst oben auflegen. Meerrettich reiben und Frittata damit bestreuen. Kürbiskernöl drüber träufeln. Zwiebel aus der Pfanne ebenfalls darüber verteilen.

Für den Salat:

- 1 Kopf Romana-Salat
- 5 Cherry Tomaten
- 1 Gurke
- 3 Radieschen
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 Frühlingzwiebel
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 4 Zweige Minze
- 1 Zitrone
- 50 ml Feigenessig
- 200 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Salat waschen, kleinschneiden und trockenschleudern.

Tomaten, Paprika und Gurke waschen, trockentupfen und entkernen. In sehr kleine Stücke schneiden, Radieschen ebenso. Frühlingzwiebel in feine Ringe schneiden. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und zerhacken. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und Saft auspressen und auffangen. Alle Zutaten vermischen, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft, Olivenöl und Feigenessig abschmecken.

Für die Garnitur:

- 3 EL Kernöl

Kernöl über die Blutwurst gießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Karin Kraml

Malakoff-Tiramisu

Zutaten für zwei Personen

Für das Törtchen:

200 g zimmerwarme Butter
100 g Puderzucker
2 Eier (Eigelb)
100 g geriebene Mandeln
250 ml Sahne
200 g Himbeeren
250 ml Milch
2 EL Havanna-Rum
12 Löffelbiskuit

Die Eier trennen. Zimmerwarme Butter, Eigelb, Zucker, Mandeln und Sahne cremig rühren. Himbeeren dazugeben.

Milch und Rum vermengen. Löffelbiskuit ganz kurz in Milch-Rum-Mischung tauchen.

Eine Schicht Löffelbiskuit, darüber Creme und wiederholen. Mit Klarsichtfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

200 ml geschlagene Sahne
1 Rippe 70% Schokolade

Sahne steif schlagen. Schokolade fein raspeln. Beides auf die Gläschen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Markus Schulte-Lünzum

Erbsen-Lauch-Quiche mit Pilzen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g kalte Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Das Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, mit Salz mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Butter in kleine Stücke schneiden, um die Mulde herum verteilen, das Ei in die Mitte geben und mit dem Messer gut durchhacken, so dass kleine Teigkrümel entstehen. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für den Belag:

450 g TK Erbsen
1 Stange Lauch
1 Frühlingszwiebel
1 Bund Gartenkräuter
200 g Gruyère-Käse
200 g Speckwürfel
4 cm Ingwer
200 g Crème fraîche
4 Eier
2 EL Butter
1 Chilischote
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen, halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und reiben. Chilischote kleinschneiden und die Kerne entfernen. Frühlingszwiebeln und Chili in heißer Butter in einem Topf zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten und mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Cayennepfeffer würzen. Crème fraîche und die Eier verrühren. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen und die gefettete Form damit auslegen. Die Eiermischung unter die Erbsen geben. Käse reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Unter die Masse rühren. Die Masse auf dem Teigboden verteilen und mit Käse und Speckwürfeln bestreuen. Im heißen Ofen backen.

Für die Pilze:

300 g Pilzmischung
200 g Speckwürfel
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
½ Bund Schnittlauch
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen. Schalotten abziehen, würfen, in Butter auslassen, Speckwürfel dazugeben und die Pilze darin anbraten. Knoblauch abziehen und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feine Röllchen schneiden und Quiche damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Markus Schulte-Lünzum

Apple-Crumble mit gerösteten Walnüssen und Tonkacreme

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfel-Mix:

3 rote Äpfel (Elster)
1 Zitrone (2 EL Saft)
1 TL Zimt
1 EL Zucker

Den Ofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, entkernen und in Stückchen schneiden. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Äpfel mit Zitronensaft, Zimt und Zucker mischen. Etwas Zitronenabrieb dazugeben. Masse auf die Gläser verteilen.

Für die Streusel:

50 g Haferflocken
100 g kalte Butter
120 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Butter in Flöckchen mit Mehl, Haferflocken, Zucker, Salz und Zimt verkneten. Mit den Fingern zu Streuseln formen.

Auf die Förmchen mit den Äpfeln verteilen. Im Ofen backen.

Für die gerösteten Walnüsse:

100 g Walnüsse
2 EL Butter
3 EL Zucker
1 Prise Salz

Die Walnüsse hacken, Butter in der Pfanne zerlassen und die Mandeln bei mittlerer Hitze rösten. Mit Zucker karamellisieren und leicht salzen.

Für die Tonkacreme:

20 g geriebene Tonkabohne
Speisequark
1 Zitrone
4 EL Zucker

Zitrone waschen und trockentupfen. Tonkabohne, Quark, Zucker und etwas Abrieb der Zitrone zu einer glatten Creme rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Joe Walsh

Belgischer Waffelburger mit Rinderfilet, marinierten Zwiebeln und Wildsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets à 200 g
3 EL Wagyu Fett
1 TL Maldon-Seasalt
1 TL Tasmanischer Pfeffer

Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Filets mit Wagyu Fett in einer vorgeheizten Pfanne von allen Seiten anbraten, in eine ofenfeste Form geben und im Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Für die Zwiebeln:

2 weiße Zwiebeln
½ Sternanis
1 Lorbeerblatt
¼ Vanilleschote
100 ml Erdnussöl
100 ml Gemüsefond
50 ml Essig
100 ml Olivenöl
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Erdnussöl anschwitzen und anschließend mit dem Zucker karamellisieren lassen. Mit Fond und Essig ablöschen und ca. 10 Minuten bei leichter Hitze reduzieren lassen. Sternanis, Lorbeerblatt, Vanilleschote, Salz, Pfeffer und Olivenöl hinzugeben und die Zwiebeln weitere 5 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.

Für die Waffel:

5 Zweige Thymian
100 g weiche Butter
75 g Zucker
2 Eier
112 g Mehl
50 ml Milch
½ TL Backpulver
1 TL Salz

Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Butter cremig aufschlagen und mit Zucker und Salz verrühren. Nach und nach Eier zugeben. Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben. Teig im Waffeleisen backen.

Für den Wildsalat: Löwenzahn, Sauerampfer, Brunnenkresse und Feldsalat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.
60 g Löwenzahn
60 g Sauerampfer
60 g Brunnenkresse
60 g Feldsalat
½ Granatapfel
2 EL Holunderblütensirup
1 EL Apfel-Balsamicoessig
2 EL Apfelsaft
1 EL Dijonsenf
5 EL Traubenkernöl
Salz, aus der Mühle
Grüner Pfeffer

Für die Garnitur: Die Blüten dekorativ auf dem Teller anrichten.
Essbare Blüten
6 Gänseblümchen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Joe Walsh

Birnen in Ingwer-Karamell mit Pistazien und Mascarpone-Quark-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

Für die Birnen:
 2 feste Birnen
 20 g frischer Ingwer
 1 Vanilleschote
 2 EL Rohrzucker
 100 ml trockener Weißwein

Für den Spiegel:
 150 g Mascarpone
 150 g Quark
 3 EL flüssiger Ahornsirup
 3 EL Milch
 1 Limette (Saft)

Für die Garnitur:
 ½ Granatapfel
 20 g Pistazien Kerne
 20 g Walnüsse
 3 EL Honig

Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften fächerförmig einschneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Rohrzucker mit Weißwein, Ingwer und Vanillemark in einer Pfanne aufkochen. Birnenhälften zugeben und 8-10 Minuten darin garen. Ab und zu wenden.

Limette waschen, trockentupfen und Schale fein abreiben. Halbieren, Saft auspressen und 1-2 Teelöffel mit dem Quark, Mascarpone, Milch und Ahornsirup verrühren.

Pistazien in einer Pfanne rösten. Auf einem Teller dekorativ mit der Schale der Vanille anrichten.

Walnüsse mit Honig in einer Pfanne karamellisieren.

Granatapfel-Kerne herauslösen. Über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.